



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU MUHALLEBİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
3 Yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağından biraz eksik toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Portakallı sos için:
3 portakalın suyu
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta

Öncelikle muhallebi için; un, nişasta, toz şeker ve sütü bir tencereye alıp orta ateşte göz göz oluncaya dek sürekli karıştırarak pişirin. Tereyağını ekleyip karıştırın. Ocağın altını kapatıp vanilyayı da ekleyip karıştırın. (dilerseniz pişen muhallebiye krema veya toz krem santim ekleyip mikserle çırpabilirsiniz.) Muhallebiyi servis kaselerine veya kupa'lara paylaşın ve kenara alıp soğumasını bekleyin.

Portakal sos için; 3 portakalın suyunu sıkın. Küçük bir sos tenceresine 2 yemek kaşığı toz şeker ve 1 yemek kaşığı nişasta ekleyip çırpıcı ile portakal suyunu yavaş yavaş ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alınca ocağın altını kapatın. Soğuyan muhallebilerin üzerine portakallı sosu ekleyin. Buzdolabında dinlendirin. Üzerini toz fıındık veya portakal dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

